

LIEBLINGS-NUDELN

Für ca. 4 Portionen

500 g	gute Bandnudeln (z.B. Fettuccine)
100g	Parmesan-Käse
100g	Kirsch-Tomaten
ca. 2-3 EL	gutes Olivenöl (z.B. von „Jordan“)*
1 EL	Gewürzmischung „Neptun`s Traum“ von HERBARIA*
250ml	frische Sahne
250g	Brokkoli
150g	frische Pilze (Champignons oder Pfifferlinge)
½	Knoblauchzehe
½	Zwiebel

und je nach Belieben 6 Kalamata-Oliven (in Scheiben geschnitten)



Die Nudeln al dente kochen und währenddessen das Olivenöl in einem großen, flachen Topf erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebel dazugeben und glasig anschwitzen.

Die Pilze und den Brokkoli hinzufügen und ca. 2 Minuten anbraten, danach mit Sahne ablöschen, kurz einkochen lassen und mit „Neptun`s Traum“ würzen und abschmecken. Dann die Tomaten und evtl. die Oliven dazugeben.

Die gekochten und abgetropften Nudeln unter die Sahne-Sauce mischen. Und nach Belieben mit frisch gehobeltem Parmesan servieren.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“